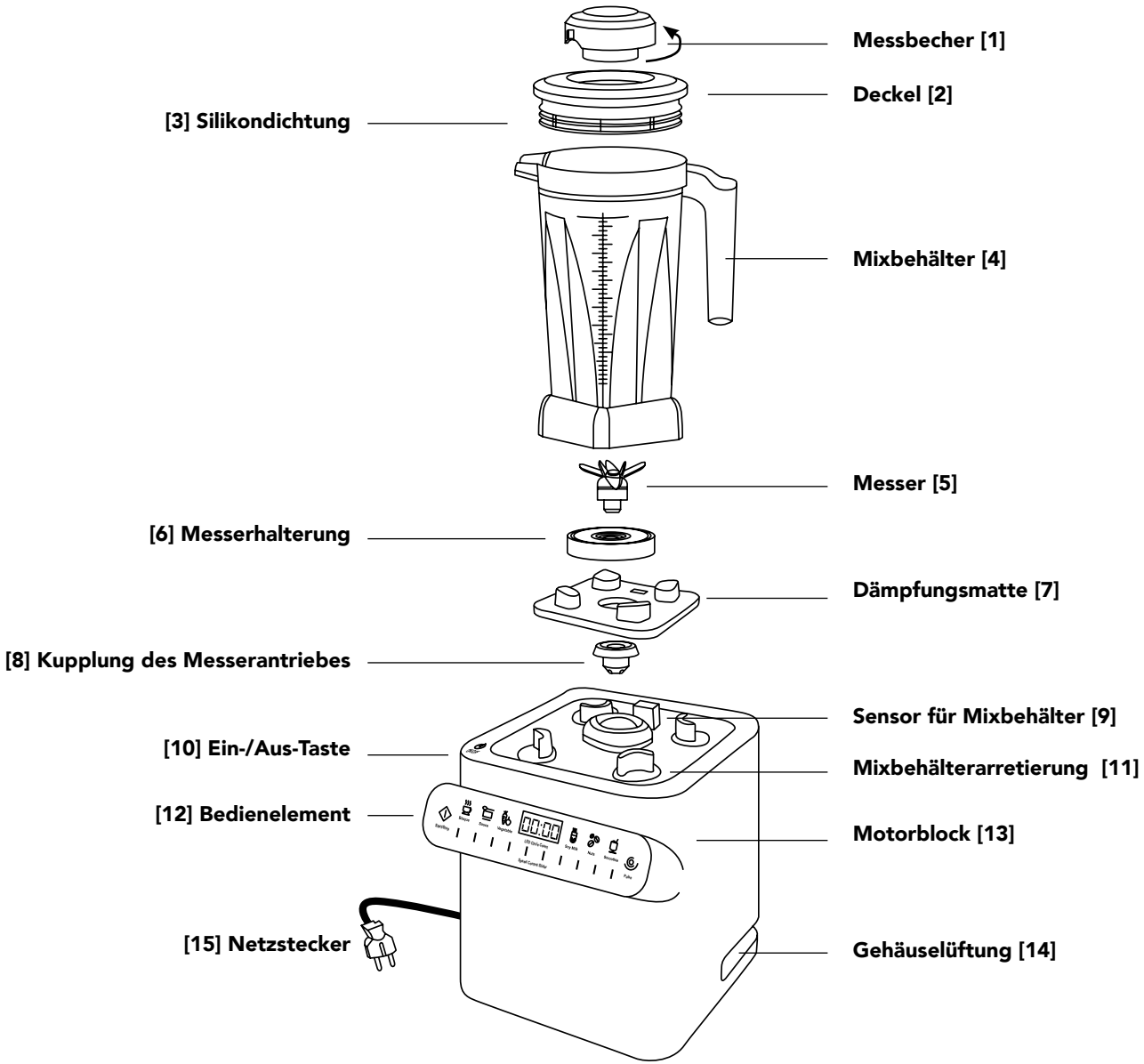
Gerätebeschreibung



DE

Inhaltsverzeichnis

GERÄTEBESCHREIBUNG 1

VORWORT 4

INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG 5

SICHERHEITSFUNKTIONEN 5

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN 6

BETRIEBSHINWEISE 8

AUSPACKEN, LIEFERUMFANG UND INBETRIEBNAHME 9

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT 10

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 10

ÜBERSICHT BEDIENELEMENT 11

BESCHREIBUNG DER TASTEN 12

BEDIENUNG BIANCO DIVER 13

BEDIENUNG BIANCO DIVER MIT AUTOMATIKPROGRAMMEN 14

BEDIENUNG BIANCO DIVER IM MANUELLEN MODUS 16

BEDIENUNG DES STAMPFERS T42L 17

MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG 18

SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG 18

REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL) UND DES MOTORSOCKELS 19

FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG 20

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SMOOTHIES 22

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SOßE, TOMATENSOßE UND HUMMUS 23

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, SPARGEL- UND BLUMENKOHLSUPPE 24

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEWMUS, MANDELMUS 25

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - APRIKOSENPUDDING, ZITRONENCREME UND NUSSPUDDING 26

Inhaltsverzeichnis

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEW-, MANDEL- UND HANFMILCH 27
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, ERDNUSS- UND ZUCCHINIDRESSING 28
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - EISREZEPTE 29
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - FRUCHT-SMOOTHIES 30
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - SOJAMILCH 31
TECHNISCHE DATEN 32
ENTSORGUNGSHINWEIS 33
ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN 34
STICHWORTVERZEICHNIS 35
BIANCO KONTAKTDATEN UND BIANCO KUNDENDIENST 36

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich entschieden haben, etwas für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei hilft Ihnen der BIANCO diver!
Hiermit haben Sie ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben und wir bedanken uns für Ihren Kauf.

Die grünen Smoothies sind die perfekte Art einer gesunden Ernährung. Sie liefern hochkonzentrierte Vitalstoffe in ihrer natürlichsten Form. Diese sind um ein Vielfaches höher als bei herkömmlich zubereiteter Nahrung.

Mit dem BIANCO diver sind sie im Handumdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit den lebenswichtigen Nährstoffen, um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

Frei nach dem Motto: **„Du bist, was Du isst!"**

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei Ihrem neuen Weg der gesunden Ernährung.

Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil Ihres BIANCO divers und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jedem Anwender zu lesen, der mit der

Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege

Ihres BIANCO divers beauftragt ist.

Sicherheitsvorkehrungen

Ihr BIANCO diver verfügt über 3 Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Überhitzungsschutz
Der Motor Ihres BIANCO divers ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Wenn sich beim Betrieb des Mixers die Messer aufgrund zu fester Lebensmittel oder bei zu wenig Flüssigkeit zu langsam drehen, besteht die Gefahr einer Überhitzung und der Motor schaltet sich aus. Lassen Sie Ihren BIANCO diver für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie mit Ihrem BIANCO diver wieder wie gewohnt weiter verfahren.

Überlastschutz
Die Motorkupplung ist mit einer Sollbruchstelle versehen. Diese schützt den Motor für den Fall, dass sich die Messer im Mixbehälter durch eine Blockade (z. B. vergessene Gegenstände im Mixbehälter, Löffel etc.) nicht drehen können. Diese Sollbruchstelle kann durch unseren BIANCO Kundenservice ausgewechselt werden.

Sensor für Mixbehälter
Der Sensor für den Mixbehälter (→ Abb. [9], Seite 1) erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht, oder nicht korrekt aufgesetzt sein, lässt sich Ihr BIANCO diver nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Sicherheitsvorkehrungen

Bitte beachten Sie für den sicheren Umgang des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie Ihren BIANCO diver vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorsockel gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren BIANCO Kundendienst. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.

- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen.

- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom BIANCO Kundendienst ausgeführt werden. Durch die unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.

- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

- Fassen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.

- Betreiben Sie Ihren BIANCO diver nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem BIANCO Sortiment passenden Mixbehälter.

- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (max. Markierung).

Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des BIANCO divers stets durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und den Mixaufsatz stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose und nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommen können.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der Deckel inkl. Dichtring und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Netzkabel, wenn Sie bewegliche Teile reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs, niemals unbeaufsichtigt.

Betriebshinweise

- **Wenn Sie Soßen, Suppen oder Nussmilch zubereiten möchten, geben Sie je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang könnten zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen.** In diesem Fall warten Sie bis das Gerät wieder abgekühlt ist (siehe Seite 5).

- Halten Sie während der Benutzung Ihres BIANCO divers den Deckel immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.

- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen in den Mixbehälter, um Verletzungen zu vermeiden. Stecken Sie während des Betriebes niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Die Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) eingesetzt werden darf. Auf Seite 17 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.

- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher gut verschlossen und dass Ihr BIANCO diver sicher aufgestellt ist. Es ist ratsam, erst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen. Alternativ können Sie den Pulse-Modus verwenden oder eines der Automatikprogramme (Suppe, Sauce oder Sojamilch; siehe Seite 14 ff.).

- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein und erst danach die härteren Zutaten, wie z. B. Eiswürfel, Möhren etc.

- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters solange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung Schaden nehmen kann.

- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieser nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den BIANCO Kundenservice.

- Bei der Zubereitung mit dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Stoppen Sie das Programm und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers diese Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder auf und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

Auspacken, Lieferumfang und Inbetriebnahme

Zum Auspacken des BIANCO divers gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus dem Karton
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen
- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken können.

ⓘ Hinweis zu den Aufklebern auf dem Gerät und am Stampfer

- Entfernen Sie bitte keine Aufkleber, da diese aus sicherheitsrelevanten Gründen angebracht sind und für eventuelle Garantieanfragen benötigt werden.
- Entfernen Sie bitte nicht den Aufkleber am Griff des Stampfers. Auf diesem ist der sichere Gebrauch des Stampfers abgebildet.

Lieferumfang

Das Gerät wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- dieser Bedienungsanleitung
- Deckel mit integriertem Messbecher und Dichtring
- 2,0 Liter Nassbehälter (Mixbehälter)
- Stampfer mit patentierter Temperaturanzeige
- Motorsockel

Inbetriebnahme

Vorsicht:

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie die auf Seite 6 ff., genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.

Anforderungen an den Aufstellort

Für den sicheren und fehlerfreien Betrieb Ihres BIANCO divers muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen die, die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter das Gerät.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder in den Mixbehälter hineingreifen und nicht am Kabel des Gerätes ziehen können.
- Stellen Sie das Gerät nur in Innenräumen auf und btreiben Sie es nicht im Freien.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten, Spannung / Frequenz 220 - 240 Volt / 50 - 60 Hz, mit Ihrem Stromnetz. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Elektrofachmann.

- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an einem vorschriftsmäßig installierten Schutzleitersystem angeschlossen wird.

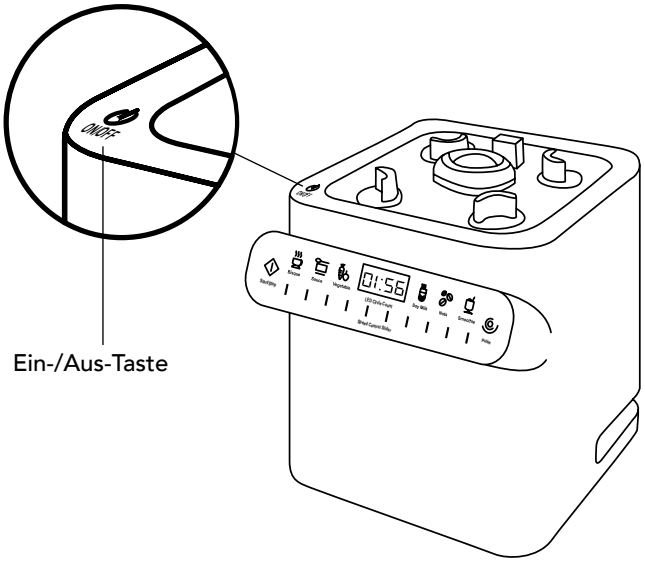
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

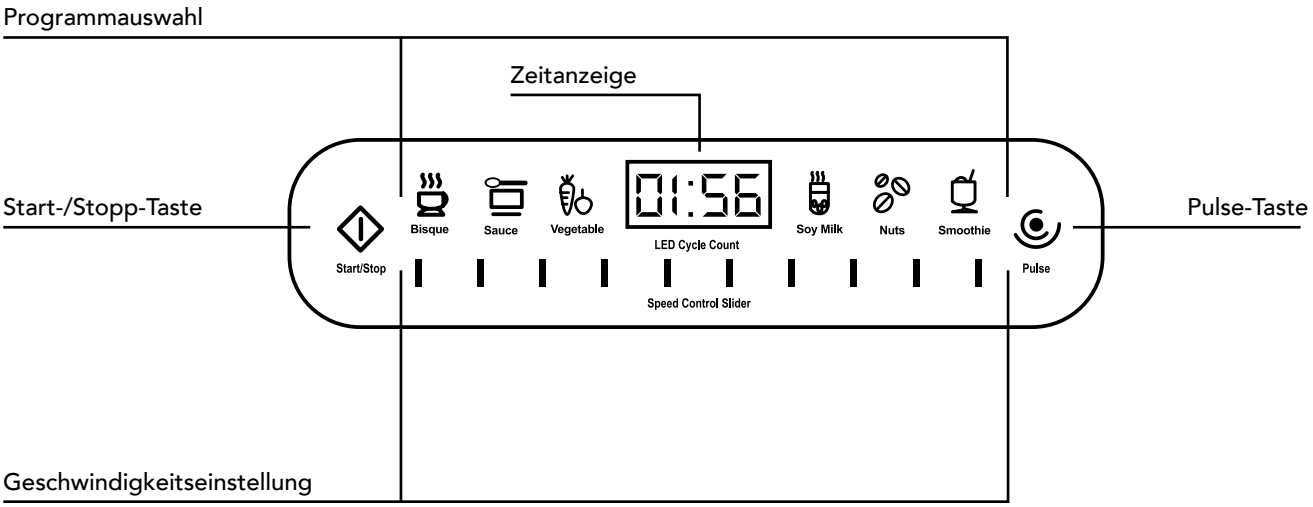
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.

- Das Anschlusskabel darf nicht straff oder gespannt sein.

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Stecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Bedienelement





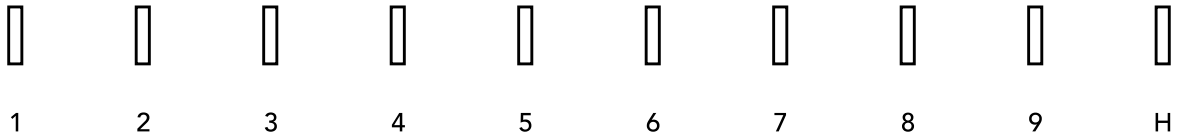
Beschreibung der Tasten

Ein-/Aus-Taste
Mit dieser Taste schalten Sie Ihren BIANCO diver vom Energiesparmodus in den Bereitschaftsmodus. Ist Ihr BIANCO diver im Bereitschaftsmodus, so schalten Sie mit der Ein-/Aus-Taste Ihren BIANCO diver in den Energiesparmodus (→ Seite 13).

Start-/Stopp-Taste
Mit dieser Taste werden alle Programme gestartet, die Sie zuvor durch Drücken der Programmtaste ausgewählt haben. Sollten Sie für den manuellen Modus eine Geschwindigkeitsvorgabe eingestellt haben, so wird diese gestartet. Beim Programmstart leuchtet diese Taste weiß. Durch das erneute Drücken der Start-/Stopp-Taste wird das aktive Programm vorzeitig beendet. Im manuellen Modus wird dieser damit beendet.

Pulse-Taste / Pulse-Modus
Um den Pulse-Modus zu starten tippen Sie einmal auf die Pulse-Taste, diese blinkt nun weiß. Durch ein erneutes Antippen und Gedrückthalten der Pulse-Taste startet der Pulse-Modus. Im Pulse-Modus arbeitet Ihr BIANCO diver bis zum Loslassen der Pulse-Taste auf höchster Drehzahl. Die Start-/Stopp-Taste, die Programmsymbole und die Geschwindigkeitseinstellung leuchten weiß. Zur Beendigung des Pulse-Modus lassen Sie die Pulse-Taste wieder los. Im Display wird im Pulse-Modus die verstrichene Laufzeit angezeigt.

Geschwindigkeitseinstellungen für den manuellen Modus
Die Geschwindigkeit kann für den manuellen Modus von Stufe 1 bis Stufe H eingestellt werden. Die gewählte Geschwindigkeitseinstellung wird anhand der 10 Geschwindigkeitsbalken dargestellt.



Die gewünschte Geschwindigkeit wird durch Antippen der jeweiligen Stufe eingestellt. Tippen Sie z. B. Stufe 5 an, so blinken 5 Balken, Tippen Sie auf Stufe H, so blinken alle 10 Balken. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Manueller Modus“ auf Seite 16.

Programmtasten
Ihr BIANCO diver ist mit 6 Automatikprogrammen ausgestattet. Durch Drücken einer Taste wird das entsprechende Programm aktiviert. Dies wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt und die jeweilige Programmtaste blinkt. Weitere Informationen zur Bedienung der Automatikprogramme finden Sie auf Seite 14.

Bedienung BIANCO diver

Schließen Sie Ihren BIANCO diver an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite und im Kapitel „Technische Daten" auf Seite 32. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.

Einschalten
Damit Sie Ihren BIANCO diver verwenden können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr BIANCO diver aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, ertönt ein langer Quittungston und das Bedienelement leuchtet kurz auf.
Die Ein-/Aus-Taste blinkt rot. Jetzt ist Ihr BIANCO diver im Energiesparmodus.

Energiesparmodus[1]
Wurde der Mixbehälter auf den Motorblock aufgesetzt, so blinkt die Ein-/Aus-Taste rot (→ Abb. [10] Seite 1) . Um Ihren BIANCO diver in den Bereitschaftsmodus zu setzen, müssen Sie die Ein-/Aus-Taste (→ Seite 11) antippen. Dies wird mit einem kurzen Quittungston bestätigt. Nun leuchten alle Programmsymbole, die Start-/Stopp-Taste, sowie die Pulse-Taste auf. Ihr BIANCO diver ist nun im Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus
Im Bereitschaftsmodus zeigt das Display 00:00 an. Auf dem Bedienfeld leuchten alle Programmsymbole und die Start-/Stopp-Taste leuchtet rot. Sie können nun mithilfe der Automatikprogramme (→ Seite 14) oder im manuellen Modus (→ Seite 16) Ihren BIANCO diver verwenden.

Ihr BIANCO diver wechselt nach 30 Sekunden Inaktivität automatisch in den Energiesparmodus .

[1]Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,339 Watt

Bedienung BIANCO diver mit Automatikprogrammen

Starten eines Automatikprogramms
Um ein Programm zu starten, muss sich Ihr BIANCO diver im Bereitschaftsmodus (→ Seite 13) befinden. Wählen Sie durch das Drücken einer Programmtaste Ihr gewünschtes Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch das Blinken des gewählten Programmsymboles dargestellt. Durch Drücken der Start-/Stopp-Taste wird Ihr ausgewähltes Programm gestartet. Gleichzeitig wird im Display die Restlaufaufzeit angezeigt. Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr BIANCO diver automatisch.

Symbol	Programm	Programmablauf	Displayanzeige
	Bisque (Suppe)	Stufe 7 in 5 Sekunden, dann Stufe H in 5-10 Sekunden. Stufe H wird bis zum Ende des Programmes beibehalten. Gesamtlaufzeit: 8:00 Minuten	Restlaufanzeige
	Sauce (Soßen)	Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe H für 45 Sekunden. Gesamtlaufzeit: 1:00 Minute	Restlaufanzeige
	Vegetable (Grüne Smoothies u. Gemüse)	Stufe H für 30 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe H für 60 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden. Gesamtlaufzeit: 1:56 Minuten	Restlaufanzeige
	Soy Milk (Sojamilch)	Beschleunigt auf Stufe 5 in 5 Sekunden, Stufe 5 für 25 Sekunden, dann Stufe 8 für 30 Sekunden. Stufe H bis zum Ende der Laufzeit. Gesamtlaufzeit: 6:00 Minuten	Restlaufanzeige
	Nuts (Nuss-Programm)	Stufe 5 für 5 Sekunden, dann Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp. 10 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:35 Sekunden	Restlaufanzeige
	Smoothies	Stufe H für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:30 Sekunden	Restlaufanzeige
	Manueller Modus	Eingestellte Geschwindigkeit. Laufzeit bis zum Beenden des manuellen Modus.	Laufzeitanzeige

Programmbeschreibung

Bisque = Suppe
Durch die Laufzeit von 8 Minuten erhitzt sich der Inhalt auf nahezu 100 °C. Damit ist es möglich auf einfache Art heiße Suppen zuzubereiten. Wichtig für Rohköstler: Um die Temperatur Ihrer Nahrung im Mixbehälter zu überwachen, verwenden Sie den mitgelieferten Stamper T42L mit patentierter Temperaturanzeige. Die Beschreibung zur Bedienung des Stampfers finden Sie auf Seite 17.

Sauce = Soßen
Stellen Sie im Handumdrehen leckere Soßen her, z. B. Tomaten-Basilikum-Pesto. Auch können Sie mit diesem Programm leckere Nuss- und Mandelmilch zubereiten.

Vegetable = Gemüse, Grüne Smoothies
Verwenden Sie dieses Programm um grüne Smoothies herzustellen. Der Unterschied zum Programm „Smoothies" liegt darin, dass durch die längere Mix-Zeit das Blattgrün optimal zerkleinert wird.

Soy Milk = Sojamilch
Verwenden Sie das Sojamilch-Programm zum Zubereiten selbstgemachter Sojamilch. Ein Rezept finden Sie unter „Rezepte zum Ausprobieren".

Nuts = Nuss-Programm
Zum Mahlen von Kaffeebohnen, Nüssen oder Getreide. Empfehlenswert ist der 2,0 Liter Trockenbehälter „Flower" (ebenfalls aus TRITAN-Kunststoff und BPA-frei).

Smoothies = Frucht-Smoothies
Hiermit bereiten Sie reine Frucht-Smoothies zu, die kein Blattgrün erhalten. Das Programm eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung von Eis.

Hinweis
Rezeptideen finden Sie ab Seite 22.

Bedienung BIANCO diver im manuellen Modus

Manueller Modus
Neben den 6 Automatikprogrammen können Sie den BIANCO diver auch in einem manuellen Modus betreiben. Dazu können Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe, wie auf Seite 12 beschrieben ist, einstellen. Die Laufzeit wird manuell festgelegt und durch einen Quittungston bestätigt. Wenn Sie den manuellen Modus starten, sehen Sie im Display die verstrichene Laufzeit.

Start des manuellen Modus
Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitseinstellung aus und tippen Sie auf die Start-/Stopp-Taste. Ihr BIANCO diver startet nun mit der von Ihnen gewählten Geschwindigkeitseinstellung. Durch erneutes Antippen der Start-/Stopp-Taste beenden Sie den manuellen Modus und im Display wird für ca. 3 Sekunden die Laufzeit angezeigt.

Geschwindigkeitsstufen / Drehzahlübersicht
Die Drehzahl richtet sich nach der von Ihnen gewählten Geschwindigkeitsstufe. Nachfolgend erhalten Sie die entsprechende Übersicht, mit welcher Drehzahl die einzelnen Stufen arbeiten. Die Stufen laufen sanft an und arbeiten dann mit den folgenden Umdrehungen:

Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5	Stufe 6	Stufe 7	Stufe 8	Stufe 9	Stufe H
14.000	16.000	18.000	20.000	22.000	24.000	26.000	28.000	30.000	32.000

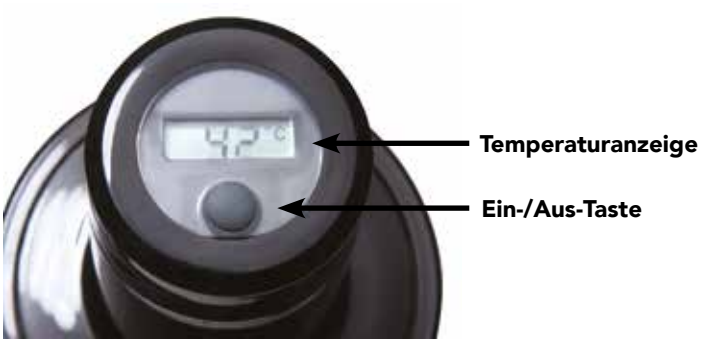
(ca. Angaben in U/Min.)

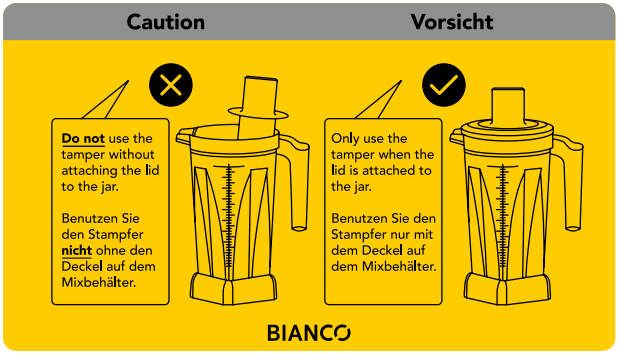
Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich die Messer nicht mehr drehen!

Bedienung des Stampfers T42L

Führen Sie den Stampfer nur durch die Deckelöffnung des Mechbechers in den Mixbehälter ein (siehe Abb. 2, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten auf die Messer zu drücken. Je weniger Wasser Sie verwenden, umso mehr müssen Sie mit dem Stampfer arbeiten. Sollten Sie andere Gegenstände verwenden, kann das Gerät einen irreparablen Schaden nehmen.

Übersicht




Caution
Vorsicht
Do not use the tamper without attaching the lid to the jar.
Benutzen Sie den Stampfer nicht ohne den Deckel auf dem Mixbehälter.
Only use the tamper when the lid is attached to the jar.
Benutzen Sie den Stampfer nur mit dem Deckel auf dem Mixbehälter.
BIANCO

Mit Hilfe des Stampfers können Sie auch etwaige Luftblasen, z. B. bei der Zubereitung von Teig, im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berühren kann. Mit der integrierten Temperaturanzeige können Sie die schonende Zubereitung Ihrer Nahrung kontrollieren.

Um die Temperatur im Inneren des Mixbehälters zu messen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie den Stampfer mit der Ein-/Aus-Taste am Display ein.
- Nehmen Sie den Messbecher vom Deckel ab, lassen aber den Deckel auf dem Mixbehälter.
- Halten Sie nun den Stampfer durch die Deckelöffnung in den Mixbehälter.
- Im Display des Stampfers wird nun die Temperatur in °C angezeigt.

Hinweis *Sollte in der Anzeige die Temperatur in °F (Fahrenheit) dargestellt werden, so können Sie dies durch Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste des Stampfers in °C (Celsius) umstellen.*

Batteriewechsel *(Batterietyp CR 2032)*

- Schrauben Sie das obere Gehäuseteil ab, indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.
- Ziehen Sie nun vorsichtig das Display aus dem Griff heraus.
- Drücken Sie mit einem Geldstück die leere Batterie heraus und setzen Sie die neue Batterie wieder ein.
- Setzen Sie das Display nun wieder in den Griff ein und schrauben Sie das obere Gehäuseteil wieder fest.

Entsorgen Sie die leere Batterie in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen.

DE

Messbecher, Deckel und Silikondichtung

Setzen Sie den Messbecher (→Abb. [1], Seite 1) in die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) ein und drehen Sie diesen nach rechts fest. Nun drücken Sie den Deckel fest auf den Mixbehälter. Zum Abnehmen des Messbechers drehen Sie diesen nach links und nehmen ihn dann nach oben hin vom Deckel ab.

Die Silikondichtung können Sie zur leichteren Reinigung vom Deckel entfernen. Achten Sie bitte darauf, die Silikondichtung nach der Reinigung wieder an den Deckel anzubringen! Nur so ist die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet.

Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres BIANCO divers.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres BIANCO divers beschäftigt sind:

- **Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose!**
- **Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.**
- **Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische Aufbau verändert, kann dies zu einem elektrischen Schlag oder sogar zum Tode führen.**
- **Legen Sie niemals den Netzstecker zur Reinigung ins Wasser.**
- **Reinigen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen Tuch.**
- **Berühren Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen.**

Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel) und Motorsockels

Reinigung des Mixbehälters und Deckels

Vorsicht bei der Reinigung: Die Messer können Verletzungen verursachen!
Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!

- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Messbecher und Silikondichtung) und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.

Nach der Reinigung können Sie den Mixbehälter zum Trocknen auf den Kopf stellen.

Wenn Sie den Mixbehälter auf den Kopf stellen, entfernen Sie bitte das restliche Wasser mit einem trockenen Tuch, damit sich kein Rost an den metallischen Teilen bildet

Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorsockel, dass die Kontakte richtig trocken sind.

Reinigung des Motorsockels

- Reinigen Sie den Motorsockel mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Benutzen Sie keine aggressiven Putz- und Lösungsmittel.
- Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (Kurzschlussgefahr).
- Spülen Sie den Motorsockel niemals unter fließendem Wasser ab (Kurzschlussgefahr).

Reinigung des Stampfers T42L

Reinigen Sie das Display nicht unter fließendem Wasser, sondern verwenden Sie ein feuchtes Tuch.

Sollte Wasser in den Motorsockel gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie umgehend den BIANCO Kundendienst.

Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit dem BIANCO Hochleistungsmixer ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt nur seine Zutaten in den Mixbehälter ein und wählt das gewünschte Automatik-Programm aus. Schon erhält man einen leckeren Nachtisch, gesunde Smoothies oder eine wohlschmeckende und warme oder heiße Suppe. Und vieles mehr!

In der Praxis hat sich aber gezeigt, dass aller Anfang schwer ist. Daher haben wir Ihnen die häufigsten Fragen mit entsprechenden Lösungen aufgezeigt.

Beim Zubereiten arbeitet Ihr BIANCO Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.

Es kann sein, dass sich die größeren Stückchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälter festsetzen. Schalten Sie das Gerät aus und versuchen sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bilden sich auch nur Luftblasen, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. mehr Wasser hinzu.

Beim Mixen wird ein Teil der Zutaten gegen die Wände des Mixbehälters gedrückt und setzt sich dort ab. Die Messer laufen ins Leere.

Dies passiert vor allem dann, wenn kleinere Mengen zerkleinert werden, sowie bei der Zubereitung von Mandelmus und Nussmusen. Abhilfe besteht darin, dass man die Masse bei ausgeschaltetem Gerät mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das Hinzufügen von Flüssigkeiten sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt und dort von den Messern verarbeitet werden kann.

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

Ihr BIANCO Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass das Gerät nicht überhitzt. Machen Sie öfter eine Pause, damit er abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst sein, so warten Sie 45 Minuten. Danach ist Ihr BIANCO Hochleistungsmixer wie gewohnt einsatzbereit.

Hinweise bei der generellen Zubereitung

Mandeln, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Samen werden im Mixbehälter zwar zerkleinert, es entsteht aber kein cremiges Mus.

Fügen Sie Esslöffelweise neutrales Speiseöl hinzu, bis die Messer wieder greifen und sich eine cremige Konsistenz entwickelt. Oft hilft es, die Nussmasse mit dem Stampfer wieder auf die Messer zu drücken.
Bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen, muss durch die Reibungseffekte mit einer Wärmeentwicklung gerechnet werden. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Dies können Sie einfach mit dem BIANCO Stampfer T42L überprüfen (siehe Bedienung des Stampfers auf Seite 17). Legen Sie ein paar kleine Pausen ein, in dem sowohl das Mus, als auch das Gerät abkühlen kann.

Hinweis *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter www.bianco-power.com.*

Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies

Sweet Apple Smoothie

Sie benötigen:

- 1 reife Banane
- 2 Handvoll Babyspinat
- Grün einer Möhre
- 2 süße Äpfel
- 4 Kohlrabiblätter
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung
Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne sollten mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen. Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Programm „Vegetable". Fertig.

Guten Appetit!

Grüner Power Smoothie

Sie benötigen:

- 1 Banane
- 1 Apfel oder entkernte Mango
- 1 Handvoll Mangold oder
- Blattspinat
- ½ TL Öl (Kokosöl)
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml frisches Wasser

Zubereitung
Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne sollten mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen.

Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Programm „Vegetable". Fertig.

Guten Appetit!

Sweet Cherry Smoothie

Sie benötigen:

- 1 Mango
- 14 Kirschen
- 2 Nektarinen
- 250 g Feldsalat
- ½ Bund Petersilie
- ½ Zitrone (geschält)
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung
Die Mango, Kirschen und Nektarinen entkernen, den Feldsalat kurz waschen. Die Haut der Zitrone mit einem Sparschäler abschälen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm "Vegetable" starten. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Grüne Soße, Tomatensoße und Hummus

Grüne Soße

Sie benötigen:

- Einige frische Salatblätter
- Staudensellerie mit grünen Blättern
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL frischen Zitronensaft
- 2 EL frisches Wasser
- Salz und Pfeffer

Zubereitung
Alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter füllen und das Programm „Sauce“ starten.

Diese grüne Soße passt wunderbar zu Pfannkuchen, Nudeln, frischen Kartoffeln und vielem mehr.

Guten Appetit!

Tomatensoße

Sie benötigen:

- 7 mittelgroße Tomaten
- 2 kleine Schalotten
- 8 frische Basilikumblätter
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Olivenöl
- frische Petersilie, Chilishote
- Salz und Pfeffer

Zubereitung
Geben Sie alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Schmecken Sie die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Hummus

Sie benötigen:

- 250 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 1 EL Tahin (Sesammus)
- 4 EL Olivenöl
- Saft einer frischen Zitrone
- Etwas Knoblauch
- ½ EL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung
Geben Sie alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Schmecken Sie den Hummus mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel und Blumenkohlsuppe

Tomatensuppe

Sie benötigen:

- 500 g Tomaten
- 1 rote Paprika
- 2 Orangen
- 60 g Cashewkerne
- 2-4 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung
Geben Sie die Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Bisque". Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Spargelsuppe

Sie benötigen:

- 60 g Mandeln
- 300 g geschälter weißer Spargel
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- ½ Banane (ohne Schale)
- 250 ml frisches Wasser
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Abrieb einer Bio Zitrone
- Meersalz
- Frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 4 EL Kresse

Zubereitung
Die Mandeln in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Nuts" starten.

Alle Zutaten zu den gemahlenen Mandeln geben und das Programm „Bisque" starten. Nach 8 Minuten ist Ihre Suppe fertig.

Herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Kresse würzen.

Guten Appetit!

Blumenkohlsuppe

Sie benötigen:

- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Blumenkohl
- 300 ml frisches Wasser
- 1 reife Avocado (ohne Schale)
- 3 EL Zitronensaft
- 3 El Schnittlauch
- Meersalz
- Frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung
Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

Zwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den BIANCO Mixbehälter füllen und das Programm „Nuts" starten.
Nun das frische Wasser und die Avocado (ohne Kern) in den Mixbehälter geben und das Programm „Bisque" starten.
Den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashewmus, Mandelmus

Cashewmus

Sie benötigen:

- 250 g Cashewnüsse etwa
- 4 EL Öl (Sonnenblumen- oder Distelöl)

Zubereitung
Die Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den BIANCO Mixbehälter füllen und das Programm „Nuts" starten.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

Mandelmus

Sie benötigen:

- 200 g Mandeln
- 4 EL Öl (Mandel- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung
Die Mandeln zusammen mit dem Öl in den BIANCO Mixbehälter füllen und das Programm „Nuts" starten.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

„Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem BIANCO Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen. Legen Sie ein paar kleine Pausen ein, in dem das Mus als auch das Gerät abkühlen kann. (Bei einer Überhitzung schaltet der Mixer selbstständig ab. Nach ca. 45 Minuten ist er wieder einsatzbereit.)

Falls die Nüsse nicht fein genug zermahlen werden sondern noch grobe Stücke zurückbleiben bleiben, fügen sie noch etwas Öl hinzu."

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

Aprikosenpudding

Sie benötigen:

- 1 große Banane
- 400 g Aprikosen (entkernt)
- 50 ml Milch
- 3 EL Rohrzucker
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1 TL Johannesbrotkernmehl
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung
Bananen schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Milch, Zucker und den Zitronensaft in den BIANCO Mixbehälter geben
und das Programm „Nuts" starten. Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit der Pulse Taste kurz untermischen.

Den Pudding im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit den Mandelblättchen und der Zitronenmelisse garnieren.

Guten Appetit!

Zitronencreme

Sie benötigen:

- 250 g Cashewkerne
- 1 TL Abrieb von einer Zitrone
- Saft von einer Zitrone
- 100 ml frisches Wasser
- 5 EL Agavendicksaft

Zubereitung
Alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Sauce" starten.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nusspudding

Sie benötigen:

- 100 g Walnusskerne
- 100 g Haselnusskerne
- 100 g Mandeln
- 2 große Bananen
- 300 ml Nussmilch
- 4 EL Rohrzucker
- 1 Prise Meersalz
- 2 TL gemahlener Zimt
- etwas gemahlene Bourbonvanille

Zubereitung
Die Nüsse in den BIANCO Mixbehälter geben und mit dem Programm „Nuts" zerkleinern lassen.

Die Bananen schälen und zusammen mit den anderen Zutaten dem Nussmehl hinzugeben.

Nun starten Sie das Programm „Sauce", damit die Zutaten vermengt werden. Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch

Cashewmilch

Sie benötigen:

- 100 g Cashewnüsse
- 1 Liter frisches Wasser
- Salz oder etwas Süßungsmittel

Zubereitung
Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser, in den BIANCO Mixbehälter ein. Starten Sie nun das Programm „Sauce". Schmecken Sie nach Bedarf die Cashwmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

Mandelmilch

Sie benötigen:

- 100 g geschälte Mandeln
- 500 ml Wasser
- etwas Süßungsmittel
- Priese Salz

Zubereitung
Geben Sie die Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce". Schmecken Sie nach Bedarf die Mandelmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:
Wenn Sie die Milch nach dem Mixvorgang filtern, wird sie milder und heller.

Guten Appetit!

Hanfmilch

Sie benötigen:

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

Zubereitung
Geben Sie die Hanfsamen in den BIANCO Mixbehälter und füllen Sie das frische Wasser hinzu.

Starten Sie nun das Programm "Sauce". Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:
Wenn Sie die Milch nach dem Mixvorgang filtern, wird sie milder und heller.

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Erdnuss- und Zucchinidressing

Tomatendressing

Sie benötigen:

- 3 Aprikosen
- 2 Tomaten
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 TL Zucker

Zubereitung
Entfernen Sie die Kerne der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce". Fertig.

Schmecken Sie nun nach Belieben das Dressing mit etwas Salz ab.

Guten Appetit!

Erdnussdressing

Sie benötigen:

- ½ rote Peperoni
- 5 Stängel Petersilie
- 100 g Erdnusskerne
- Saft von einer halben Zitrone
- Etwas fein abgeriebene Zitronenschale
- 100 ml Cashewmilch
- 1 TL Agavendicksaft
- Meersalz

Zubereitung
Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängel zupfen.
Alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Sauce" starten.

Mit Salz abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Zucchinidressing

Sie benötigen:

- 1 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Pinienkerne
- 4 Blätter Basilikum
- 70 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- Meersalz
- Frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung
Zucchini und den Knoblauch schälen.
Alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter geben.
Starten Sie den Mixvorgang mit dem Programm „Sauce".

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte

Kokos-Himbeereis

Sie benötigen:

- 200 g gefrorene Himbeeren
- 100 g Cashewkerne
- 100 - 200 ml feste Kokosmilch

Zubereitung
Geben Sie alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das „Sauce" Programm Sie können anschließend noch Stevia oder etwas Agavendicksaft hinzugeben, falls Ihnen das „Eis" nicht süss genug schmeckt.

Guten Appetit!

Pistazieneis

Sie benötigen:

- 3 kleine Bananen
- 1 Avocado
- 50 g geschälte grüne Pistazien
- 3 getrocknete Datteln
- ½ Vanilleschote
- 2 EL Cashewmus
- 50 ml kalte Nussmilch
- 1 EL Kürbiskernöl

Zubereitung
Die Bananen schälen, die Avocado entkernen und schälen. Diese frieren Sie in kleinen Stücken ein.

Die restlichen Zutaten mit den eingefrorenen Bananen und Avocados in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Sauce" starten. Fertig.

Guten Appetit!

Schokoeis

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 6 getrocknete entsteinte Datteln
- 3 EL Walnusskerne
- 2 EL Kakaopulver
- 100 ml Nussmilch
- 2 EL Mandelmus
- 3 EL gehackte Mandeln

Zubereitung
Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren.
Die Mandeln im „Nuts" Programm grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Nun die gefrorenen Bananenstücke und die restlichen Zutaten in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Sauce" starten.

Das cremige Eis mit den gehackten Mandel unterziehen.

Guten Appetit!

Bei diesen Rezepten müssen Sie mit Ihrem Stampfer T42L arbeiten.
Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer Hand fest.

Rezepte zum Ausprobieren - Frucht-Smoothies

Frucht-Smoothie

Sie benötigen:

- ½ Mango (ohne Kern)
- ½ Grapefruit
- ½ Orange
- 1 Mispel
- ½ Granatapfel
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung
Verwenden Sie vom Grantapfel nur die Kerne. Die Haut der Orange schälen Sie mit einem Sparschäler ab. Geben Sie nun die Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Smoothie". Fertig.

Guten Appetit!

Pina Colada-Smoothie

Sie benötigen:

- 200 g Ananas
- 200 g rohes Kokosmus
- 100 ml frisches Wasser

Zubereitung
Entfernen Sie die Schale der Ananas und geben Sie diese mit den anderen Zutaten in den BIANCO Mixbehälter. Verwenden Sie zur Zubereitung das Programm „Smoothie". Fertig.

Guten Appetit!

Kalter Schoko-Smoothie

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 500 ml Nussmilch
- 5 El Agavendicksaft
- 5 El Kakaopulver
- 2 EL Kakaonibs (wenn vorhanden)
- 1 TL gemahlene Bourbon Vanille

Zubereitung
Die Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Diese geben Sie dann mit den restlichen Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten das Programm „Smoothie". Fertig.

Guten Appetit!

Wenn Sie Ihren Frucht-Smoothie kalt genießen möchten, reduzieren Sie die Menge des frischen Wassers und geben Sie ein paar Eiswürfel hinzu.

Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch

Sojamilch

Sie benötigen:

- 100 g Sojabohnen
- 1 Liter frisches Wasser
- Süßungsmittel

Zubereitung
Kochen Sie die Sojabohnen für eine Stunde. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den BIANCO Mixbehälter. Starten Sie das Programm „Soy Milk". Abschließend mit etwas Süßungsmittel abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Sesammilch

Sie benötigen:

- 100 g geschälter Sesam
- 10 entsteinte Datteln
- 1 Banane (ohne Schale)
- Saft einer Orange
- 2 EL Zitronensaft
- 600 ml frisches Wasser

Zubereitung
Geben Sie den Sesam mit den restlichen Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Soy Milk". Fertig.

Guten Appetit!

Technische Daten

BIANCO diver

Spannung / Frequenz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Leistung	1.680 Watt
Umdrehungen	14.000 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 32.000 U/Min. (Stufe H)
elektrischer Strom	6,8 Ampere
Mixbehälter	2,0 Liter Volumen, TRITAN-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart und Material	6 Edelstahlmesser, HCS (Japan)
Bedienelement	Touch Bedienung, 6 Automatikprogramme, Start-/Stopp-Taste, manuelle Geschwindigkeitseinstellung, Pulse-Taste, Display mit Zeitanzeige, Ein-/Aus-Taste
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 16)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Geräteabmessung	(h) 518 mm x (b) 168 mm x (t) 202 mm
Verpackungsabmessung	(h) 432 mm x (b) 307 mm x (t) 267 mm
Gerätegewicht	5 kg
Verpackungsgewicht	6,6 kg
Zertifikation / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Herstellergarantie	5 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer (ausgenommen die Batterie)
Verbrauch im Standby	0,339 Watt

BIANCO T42L - Stampfer mit patentierter Temperaturanzeige

Farbe	Schwarz
Messbereich	0 °C - 120 °C
Geräteabmessung	(h) 325 mm x (b) 82 mm
Verpackungsabmessung	(h) 362 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
Gewicht	0,16 kg
Herstellergarantie	2 Jahre
Max. Temperatur	125 °C
Stromversorgung	Batterietyp CR 2032

Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf verringert das Abfallaufkommen und spart Rohstoffe. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt".

Heben Sie wenn möglich die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.
Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, sondern nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie Ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen sowie die Flora und Fauna auf Jahre vergiften.

Entsorgung von Altbatterien

Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien

Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie sind zur Rückgabe von Altbatterien gesetzlich verpflichtet damit eine fachgerechte Entsorgung gewährleistet werden kann. Sie können Altbatterien an einer kommunalen Sammelstelle oder im Handel vor Ort abgeben. Auch wir sind als Vertreiber von Batterien zur Rücknahme von Altbatterien verpflichtet, wobei sich unsere Rücknahmeverpflichtung auf Altbatterien der Art beschränkt, die wir als Neubatterien in unserem Sortiment führen oder geführt haben. Altbatterien vorgenannter Art können Sie daher entweder ausreichend frankiert an uns zurücksenden oder direkt in unserem Versandlager unter der folgenden Adresse unentgeltlich abgeben:

BIANCO GmbH & Co. KG
Heinrich-Rohlmann-Str. 10
50829 Köln
Deutschland

Falls Sie noch Fragen haben, können Sie uns gerne auch per email unter info@bianco-power.com Kontaktieren.

Bedeutung der Batteriesymbole

Batterien sind mit dem Symbol einer durchgekreuzten Mülltonne gekennzeichnet. Dieses Symbol weist darauf hin, dass Batterien nicht in den Hausmüll gegeben werden dürfen. Bei Batterien, die mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber, mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium oder mehr als 0,004 Masseprozent Blei enthalten, befindet sich unter dem Mülltonnen-Symbol die chemische Bezeichnung des jeweils eingesetzten Schadstoffes - dabei steht “Cd” für Cadmium, “Pb” steht für Blei und “Hg” für Quecksilber.

Stichwortverzeichnis

Automatikprogramme 14

Bereitschaftsmodus 13

Drehzahlübersicht 16

Ein-/Aus-Taste 12
Einschalten Ihres BIANCO diver´s 13
Energiesparmodus 13

Geschwindigkeitseinstellungen 12
Geschwindigkeitsstufen 16

Manueller Modus 16

Programmtasten 12
Pulse-Modus 12

Reinigung des Mixbehälters und Deckels 19
Reinigung des Motorsockels 19

Sensor für Mixbehälter 5
Start-/Stopp-Taste 12

Pulse-Taste 12

Überhitzungsschutz 5
Überlastschutz 5

BIANCO Kontaktdaten und BIANCO Kundendienst

Kontaktdaten

BIANCO GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-0
Fax +49 221 70 99 85 06
Mail info@bianco-power.com

Kundendienst

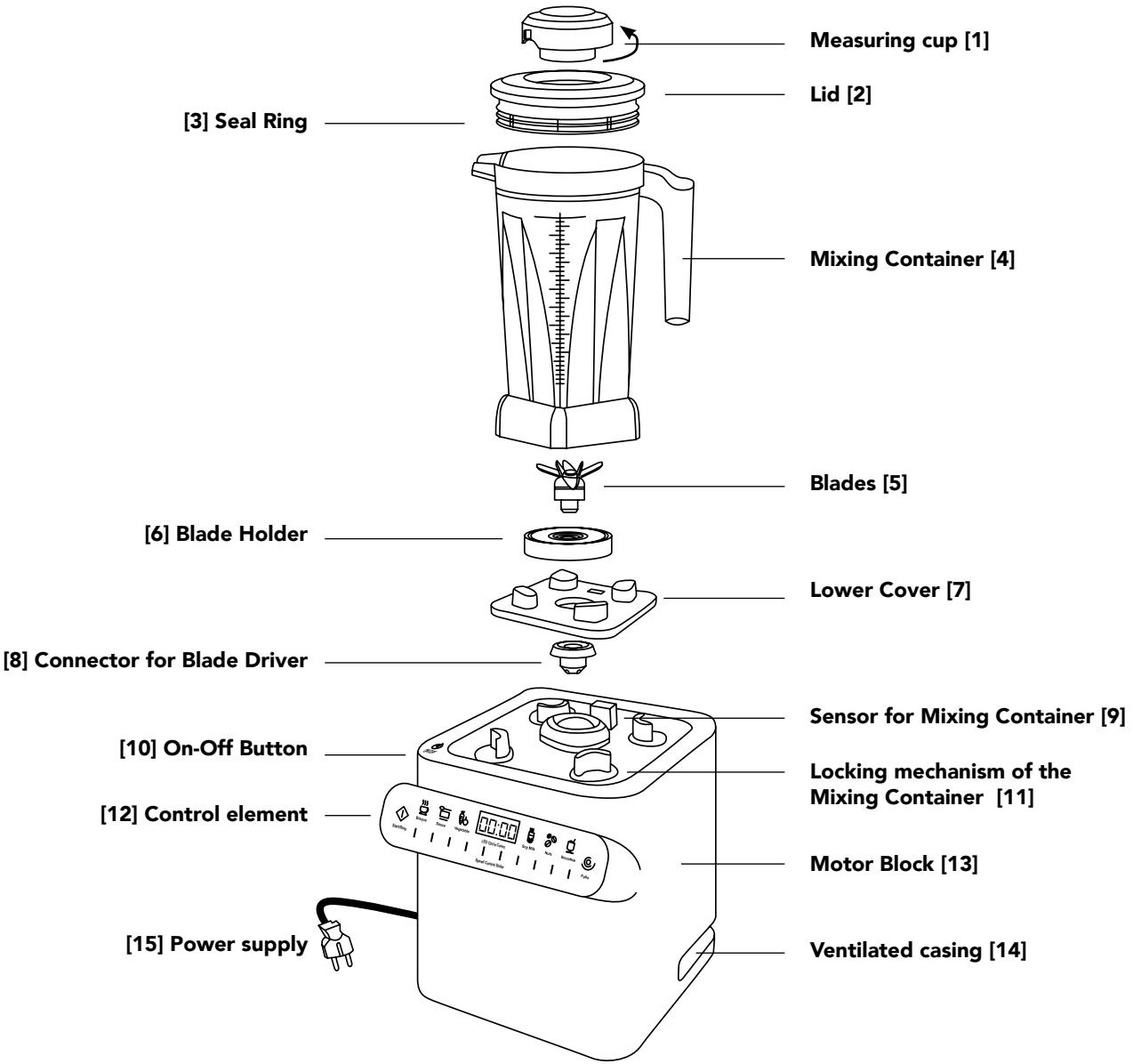
BIANCO GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundendienst@bianco-power.com

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.bianco-power.com.

Copyright © Bianco GmbH & Co. KG, 2013

Description



Contents

DESCRIPTION 1

INTRODUCTION 4

INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL 5

SAFETY FUNCTIONS 5

SAFETY PRECAUTIONS 6

OPERATING NOTES 8

UNPACKING, CONTENTS AND START-UP 9

REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION 10

ELECTRICAL CONNECTION 10

CONTROL PANEL OVERVIEW 11

OPERATING PROGRAMME BUTTONS 12

OPERATING BIANCO DIVER 13

OPERATING BIANCO DIVER WITH PRESET PROGRAMMES 14

OPERATING BIANCO DIVER WITH MANUAL MODE 16

OPERATING THE TAMPER T42L 17

MEASURING CUP, LID AND SEAL RING 18

SAFETY GUIDELINES FOR CLEANING 18

CLEANING THE MIXING CONTAINER (INCL. LID) AND MOTOR BASE 19

INSTRUCTIONS FOR GENERAL PREPARATION 20

RECIPES TO TRY - GREEN SMOOTHIES 22

RECIPES TO TRY - GREEN SAUCE, TOMATO SAUCE AND HUMMUS 23

RECIPES TO TRY - TOMATO SOUP, ASPARAGUS SOUP AND CAULIFLOWER SOUP 24

RECIPES TO TRY - CASHEW MUSH, ALMOND MUSH 25

RECIPES TO TRY - APRICOT PUDDING, LEMON CREAM AND NUT PUDDING 26

Contents

RECIPES TO TRY - CASHEW MILK, ALMOND MILK AND HEMP MILK 27
RECIPES TO TRY - TOMATO DRESSING, PEANUT DRESSING AND ZUCCHINI DRESSING 28
RECIPES TO TRY - ICE CREAM 29
RECIPES TO TRY - FRUIT SMOOTHIES 30
RECIPES TO TRY - SOY MILK 31
TECHNICAL DATA 32
DISPOSAL NOTE 33
DISPOSAL OF USED BATTERIES 34
INDEX 35
CONTACTS AND BIANCO CUSTOMER SERVICE 36

Introduction

Dear Customer,
we are pleased that you have decided to care for your health, with the aid of BIANCO diver! You have bought an acknowledged quality product, and we thank you for your purchase.

The green smoothies are the perfect way for healthy nutrition.

They deliver highly concentrated vital materials in their most natural style. These are many times higher than in conventionally prepared food.

With the BIANCO diver they are prepared in no time, taste deliciously and supply you with essential nutrients to master the daily challenges.

True to the motto: **"You are what you eat!"**

We do hope that enjoy your new path to healthy nutrition.

Information about this User Manual

This user manual is part of your BIANCO diver and provides important information for start-up, safety, proper use and maintenance of your device. The user manual must always be available with the device. It must be read by every user who deals with

start-up, operation, cleaning and maintenance

of your BIANCO diver.

Safety Functions

Your BIANCO diver has 3 safety functions in order to protect third parties and the device from damage.

Overheating protection
The motor of your BIANCO diver is equipped with a temperature control. If the motor or the blades turn too slowly due to too solid foods or too little fluid, there is a danger of overheating. If the motor should switch off for that reason, the overheating protection of your BIANCO diver is activated. Let your BIANCO diver cool off for about 45 minutes in a well-ventilated area, afterwards you can use your BIANCO diver as usual.

Overload protection
The motor coupling is provided with a predetermined breaking point. This protects the motor in case the blades in the mixing container are not able to rotate because of a blockage (forgotten items in the blender, such as spoons, etc.). This predetermined breaking point can be replaced by our BIANCO customer service.

Sensor for mixing container
The sensor for the mixing container (Fig. [9], page 1) detects when the container has been set up correctly. If the container is not placed correctly, you can´t switch on your BIANCO. Please do never attempt to bypass the sensor in order to protect third parties and in order to prevent damage at the device.

Safety Precautions

Please observe the following safety precautions for the safe use of the device:

- Check the BIANCO diver before the first use for visible externally damage of the housing, electrical connection as well as the power plug. Do not operate a damaged device.
- In case of damage to the power supply cord, the device must not be operated.
- If water or another fluid has entered the motor base, contact your BIANCO service soon. Disconnect the power plug and do not operate the device any more.
- Do never place the power plug in water or other fluids, do never wipe the power plug with a wet or moist cloth. Do never touch the power plug with wet or moist hands.
- In case of damage to the power supply cord, it must be replaced only by the manufacturer or a service agent to avoid a hazard.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by the BIANCO customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user. In addition, the warranty claim will expire.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that the safety requirements are fulfilled.
- Do never put your hands in the mixing container during operation. It will cause injuries.
- Operate the device with the original mixing container only or a matching one from the BIANCO range.
- Fill the mixing container only up to the maximum marking (max. marking).

Safety Precautions

- Children and frail persons must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the BIANCO diver.
- Do always store the device and the mixer attachment in a place inaccessible to children.
- Do always disconnect the power cord by pulling the plug from the power socket, not by pulling the power cord.
- Please take care that the power cable is not caught anywhere, causing the fall off the device and injuring persons.
- Do operate the device only with a filled mixing container.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- Please make sure during operation that the lid incl. seal ring and measuring cup correctly close the mixing container.
- Do always disconnect the power cable when cleaning moving parts.
- Please pay attention to the blade unit during cleaning, the blades are a risk of injury.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, since they are fixed to the device.
- Please do never leave the device without supervision during operation

Operating Notes

- **If you want to prepare sauces, soups or nut milk, add the ingredients in 2 to 3 steps, depending on their hardness. The content should not be too little, but also not too much. Too many ingredients in one process may lead to overheating and automatic shutdown of the motor.** In that case, please wair until the device cools off as described above (see page 5).

- Do always keep the lid closed during the operation of your BIANCO diver. This avoids any scalding or splashes of hot foods.

- Do never put your hands into the mixing container during operation to avoid injuries. Do not dip any objects into the mixing container during operation, since otherwise the motor, blades and other parts of the device can be destroyed. Except for the supplied tamper that may only be used through the lid opening (Fig. [2], page 1), since it cannot contact the blades through the opening for the measuring cup. On page 17 you will find the description of the tamper.

- When preparing hot drinks, soy milk or soups, please take care that the lid is closed well and your BIANCO diver is standing securely. It is advisable start first at low speed and to increase it gradually. Alternatively, you can use the Pulse mode or one of the preset programmes (soup, sauce or soy milk, see page 14).

- Do always pour liquids and soft ingredients first into the mixing container and afterwards the harder ingredients, such as ice cubes, green leaves etc.

- If the chosen programme or the manual mode is finished, please wait until the blades are fully stopped before removal of the mixing container, otherwise the connection can be damaged.

- If a singed smell exudes from the motor block, stop the device immediately and disconnect the power supply. The smell can result from abrasion of the rubber bearing of the connection, if it was not mounted correctly. In this case please contact your BIANCO customer service immediately.

- When preparing thick and sticky ingredients such as dough, it can happen that the motor and the blades turn idly. This is because an air bubble has formed in the ingredients, stop the programme and remove only the measuring beaker. You can remove the air bubble through the opening with using the included tamper. Please reset the measuring cup and continue the preparation.

Unpacking, Contents and Start-up

Please proceed as follows to unpack your BIANCO diver:

- Remove the device and all accessories from the carton
- Remove all packing material from the device and the accessories
- Keep the packaging material during the warranty period, in order to pack appropriately for warranty case.

ⓘ Please note

- Do not remove any stickers because they are attached for safety reasons and are required for warranty enquiry.
- Please do not remove the stickers on the handle of the tamper. On this, the safe use of the tamper is shown.

Contents

This device is delivered with the following components:

- this user manual
- lid with integrated measuring cup and seal ring
- 2.0 liter wet container (mixing container)
- tamper with patented temperature gauge
- motor base

Start-up

Attention:

- During the start-up of the device personal injury or property damage can occur.
- Observe the safety precautions on page 6.
- Packing materials must not be used to play with, because there is danger of suffocation.

Requirements of the Installation Location

For the safe and faultless operation of your BIANCO diver, the installation location must fulfil the following condition:

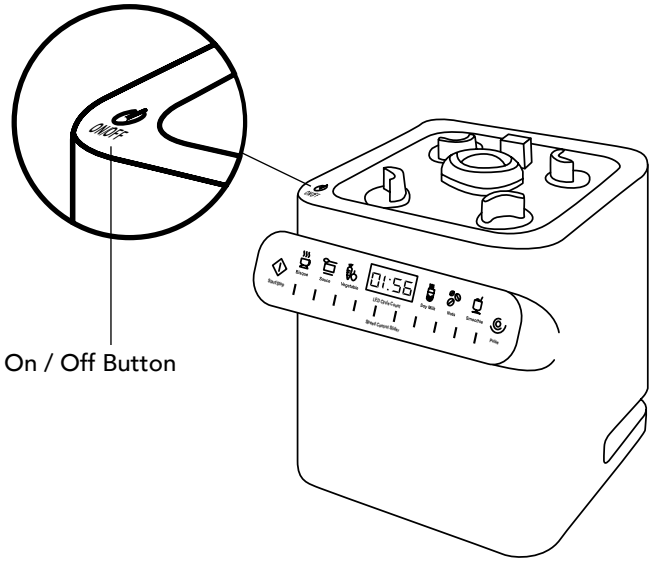
- The device must be placed on a level, flat, solid and nonslip surface that ensures the load capacity.
- Take care that the device cannot fall over.
- Do not place a cloth under the device.
- Please choose the installation location so that children cannot play with the device or reach into the mixing container and cannot pull the power cord of the device.
- Place the unit only inside and do not operate it outdoors.

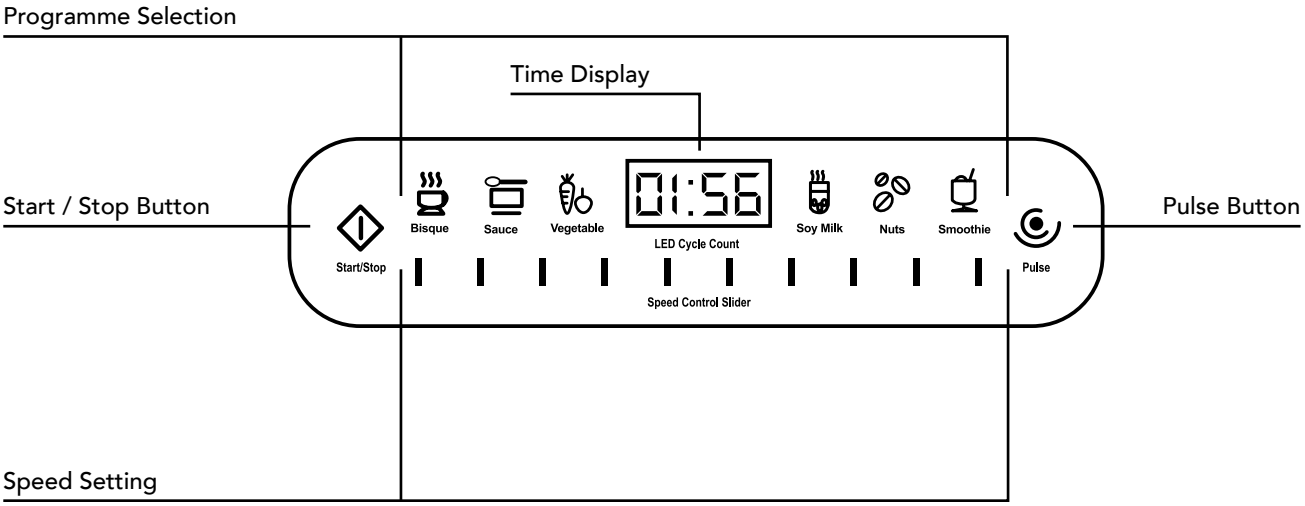
Electrical Connection

For the safe and faultless operation of the device, the following points for the electrical connection must be observed:

- Before connecting, compare the technical data of the device, voltage and frequency 220 - 240 Volts, 50 - 60 Hz, with your power supply. This data must conform, so that the BIANCO diver is not damaged. In case of doubt ask your electrician.
- The electrical safety can only be ensured, if it is connected to a properly installed protective earth connection.
- The manufacturer takes no responsibility over for damages caused by a missing or disconnected protective earthwire.
- Please make sure that the power cable is undamaged and does not pass over hot surfaces or sharp edges.
- The power cable must not be pulled tight or under tension.
- Please make sure that the power plug is properly inserted into the power socket, a loose plug can lead to overheating of the device or electric shock.

Overview Control Panel





Operating Programme Buttons

On / Off Button
Press this button to switch your BIANCO diver from energy saving mode to standby mode.
When your BIANCO diver is in standby mode, you can switch your BIANCO diver into the energy saving mode with this button (see page 13).

Start / Stop Button
With this button, you start all programmes that you have previously selected by pressing the programme button.
If you have set a speedtarget for the manual mode, it will be started. When starting the programme this button lights up white. When pressing the On/Off button once again, the active programme will terminated prematurely. In manual mode, this will be finished.

Pulse Button/Pulse Mode
To start the Pulse mode, tap Pulse button once, button flashes white. By re-tapping and holding the Pulse button the pulse mode starts. In pulse mode, your BIANCO diver works at the highest speed until you release the Pulse button. The Start / Stop button, the programme icons and the speed setting light up white. To terminate the pulse mode, release the Pulse button. In Pulse mode the elapsed time is shown in the display.

Speed setting for Manual Mode
In Manual mode, the speed can be set from level 1 to level H.
The selected speed setting is illustrated by the 10 speed bars.

The desired speed is set by tapping the respective level. Tap for example level 5, 5 bars are flashing, Tap level H all 10 bars ar flashing. For more information, see “Manual Mode” on page 16.

Programme Buttons
Your BIANCO diver features 6 preset programs. By pressing a button the corresponding programme will be activated. This is confirmed by a short beep and the corresponding programme button flashes. For more information on the operation of preset programmes, see page 14.

Operating BIANCO diver

Connect your BIANCO diver to a power socket with the correct electric specifications. You can find them on the type plate at the back side of the device and in chapter „Technical Data" on page 32. Please make sure that the power plug is properly inserted into the power socket.

Start-up
In order to use your BIANCO diver, it is necessary to place on the mixing container on the motor block properly. Without a mixing container, your BIANCO diver does not start. If you put the container on the engine block, you will hear a long beep and the display as well as the buttons light up briefly. Now, your BIANCO diver is in energy saving mode.

Energy Saving Mode[1]
When the mixing container is placed on the motor block, the display illuminates blue and the On/Off button lights up red (Fig [10] page 1). In order to get your BIANCO diver into standby mode, press any key on the keypad (page 11). This is confirmed by a short beep. Now, all buttons on the control panel are lit. Your BIANCO diver is now in Standby Mode.

Standby Mode
In Standby Mode, the display shows "00:00" and the speed level is set to 3 . All symbols on the control panel are lit and the On/Off button flashes red. Now you can use the preset programmes (→ page 14) or the Manual Mode (→ page 16) of your BIANCO diver.

Your BIANCO diver automatically changes to Energy Saving Mode after 30 seconds of inactivity.

[1]Power consumption in Energy Saving Mode: 0,339 Watt

Operating BIANCO diver preset programmes

Start up a preset programme
To use a preset programme, your BIANCO diver must be in standby mode (→ Page 13). Please select your desired programme by pressing a programme button. The chosen programme is shown by the flashing of the symbol. By pressing the Start / Stop button, the chosen programme will start. At the same time, the remaining time is shown on the display. Upon completion, the programme your BIANCO diver stops automatically.

Symbol	Programme	Programme description	Display
	Bisque	Level 7 in 5 seconds, then level H in 5-10 seconds. Level H is kept to the end of the programme Total runtime: 8:00 minutes	Remaining Time
	Sauce	Level 8 for 2 seconds and 1 second stop. In total 5 repetitions. Then level H for 45 seconds.	Remaining Time
	Vegetable/ Green Smoothies	Total runtime: 1:00 minute	Remaining Time
	Soy Milk	Accelerates to level 5 in 5 seconds, level 5 for 25 seconds, then level 8 for 30 seconds, level H until the end of the runtime. Total runtime: 06:00 minutes	Remaining Time
	Nuts	Level 5 for 5 seconds, then level 8 for 2 seconds and 1 second stop, 10 repetitions. Total runtime: 00:35 seconds	Remaining Time
	Smoothies	Level H for 8 seconds and 2 second stop. 3 repetitions. Total runtime: 00:30 seconds	Remaining Time
	Manual Mode	Set speed. Stops automatically after the set time.	Time

Programme Description

Bisque = Soup
By the time of 8 minutes, you heat the content to nearly 100 °C. Therefore, it is possible to prepare hot soups easily. To monitor the temperature in the mixing container (e.g. interest for raw food), please use the supplied tamper T42L with patented temperature measurement. You will find the description of how to operate the tamper on page 17.

Sauce
Delicious sauces can be made in no time, such as tomato basil pesto.

Vegetable = Green Smoothies
Use this programme to make green smoothies. The difference to the programme "smoothies" is that due to the longer mixing time, the green leafs are mixed perfectly.

Soy Milk
Use the soy milk programme to make homemade soy milk. A recipe can be found under "recipes to try" on Page 31.

Nuts = Nut Programme
To grind coffee beans, nuts or grains. Recommended is the 2.0 liter dry container "Flower" (also made from TRITAN plastic and BPA-free).

Smoothies = Fruit smoothies
For the preparation of pure fruit smoothies that does not contain green leaf. The programme is also ideal for making ice cream.

Note For recipe ideas, see page 22

Operating BIANCO diver Manual Mode

Manual Mode
In addition to the six preset programmes you can run the BIANCO diver in a manual mode. Therefore, you can set the desired speed level as described on page 12. The time is set manually. When you start the manual mode, the display shows the elapsed time.

Start in Manual Mode
Select the desired speed setting and tap the Start / Stop button. Your BIANCO diver starts now with the speed setting you have selected. By re-tapping the Start / Stop button the manual mode ends and the display shows the term is for about 3 seconds.

Speed
The speed depends on the speed level you select. Below you find the corresponding speed of each level. Each level runs smoothly and later with the folloowing rotation:

Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Level H
14.000	16.000	18.000	20.000	22.000	24.000	26.000	28.000	30.000	32.000

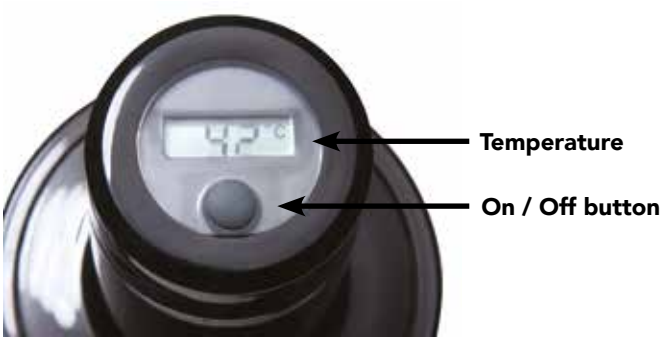
(approximate rpm / min.)

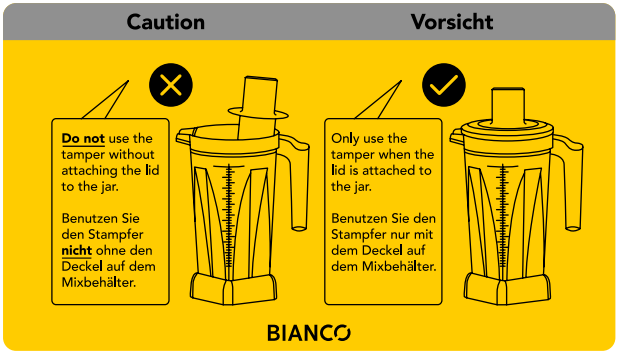
Remove the mixing container only when the blades do not rotate anymore!

Operating the Tamper T42L

Run the tamper only through the lid opening of the measuring beaker. (see Fig. 2, page 1). Use only the provided tamper and NO OTHER objects to press the mixing content towards the blades. The less water you use, the more you have to work with the tamper. If you use other objects, the device can be damaged irreparably.

Overview




Caution
Vorsicht
Do not use the tamper without attaching the lid to the jar.
Benutzen Sie den Stampfer nicht ohne den Deckel auf dem Mixbehälter.
Only use the tamper when the lid is attached to the jar.
Benutzen Sie den Stampfer nur mit dem Deckel auf dem Mixbehälter.
BIANCO

With the aid of the tamper you can remove any air bubbles, e.g. when preparing dough, in the mixing container, without touching the blades. With the integrated temperature gauge you can make sure your foods are prepared gently.

To measure the temperature in the mixing container, please proceed as follows:

- Switch on the tamper with the On/Off button
- Take the measuring beaker off the lid, leave the lid on the mixing container.
- Now hold the tamper into the mixing container through the opening.
- The handle of the tamper displays the temperature in °C.

Note *If the display shows the temperature in °F (Fahrenheit), you can change into °C (Celsius) by holding the On/Off button of the tamper.*

Changing the battery *(Battery type: CR 2032)*

- Unscrew the upper part of the housing by turning it anti-clockwise.
- Now carefully pull out the display from the tamper.
- Use a coin to press out the old battery and insert a fresh battery.
- Place the display into the grip and screw the upper part of the housing tight.

Dispose of the used old battery at the provided collection points

Measuring Cup, Lid and Seal Ring

Place the measuring cup (Fig. [1], page1) in the opening of the lid (Fig. [2], page 1) and twist it tight towards to the right. Now, place the lid firmly on the mixing container. Turn the measuring beaker to the left to take it off, and lift it off the lid.

You can remove the seal ring from the lid for easy cleaning. Please take care, that the seal ring is placed in the lid after cleaning.

Safety Guideline for Cleaning

This chapter provides important tips for cleaning and maintenance and care of your BIANCO diver.

Please note the **following safety guidelines** before and during cleaning of your BIANCO diver:

- **Pull the power plug from the power socket before cleaning!**
- **Do not open the housing of the device under any circumstances.**
- **If live contacts are touched and the electrical system is charged, this can lead to an electric shock or even death.**
- **<u>Do never</u> place the power plug in water for cleaning.**
- **<u>Do never</u> clean the power plug with a wet cloth.**
- **<u>Do never</u> touch the power plug with wet hands.**

Cleaning of the Mixing Container (incl. Lid) and Motor Base

Cleaning of the mixing container and lid

Carefully when cleaning: The blades are very sharp!
The mixing container is not suitable for the dishwasher!

- The mixing container can be cleaned with a brush or sponge under running water.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the mixing container with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the mixing container, add some detergent, close the lid (incl. measuring cup and seal ring) and press the Pulse button many times.
- Always clean the mixing container directly after each use.
- Do not try to dismantle the blades from the container, since they are fixed to the mixing container.

After cleaning, you can place the mixing container upside down to dry.

If you place the mixing container upside down, please remove excess water with a dry cloth to prevent rusting of the metal parts.

Please take care that the contacts of the motor base are dried properly when putting on the mixing container.

Cleaning of the motor base

- Clean the motor base with a soft and moist cloth.
- Do not use any aggressive cleaning agents or solvents.
- Do never immerse the motor base in water or other fluids (danger of short circuit).
- Do never rinse the motor base under running water (danger of short circuit).

Cleaning the tamper T42L
Do not clean the display under running water, use a moist cloth.

If water has entered the motor base, disconnect the power plug and contact your BIANCO service immediately.

Instructions for general preparation

With the BIANCO high performance mixer the preparation of many dishes is very simple. You only add the ingredients in the mixing container and select the desired automatic programme. In no time, you can prepare delicious desserts, healthy smoothies or a delicious warm or hot soup. And much more!

Practice has shown, every start is a bit difficult. Therefore, we have identified the most frequently asked questions with appropriate solutions for you.

While preparation the BIANCO blender works smoothly and suddenly stucks.
It may be that a larger piece stucks at the bottom of the mixing container. Turn off the device and try to remove the large pieces with the tamper. Sometimes bubbles are formed, which only that you can remove with the tamper easily. If necessary add more water.

Mass of the ingredients is pressed against the walls of the mixing container and settles there. The blades run at idle.
This happens especially when less ingredients are crushed, as well as in the preparation of almond and walnut mush. A solution is that you push the mass with the tamper from the edge towards the knife – please make sure that the device is switched off. Adding liquids ensures that the mass remains at the bottom of the mixing container where it can be processed by the blades.

The mixer stucks and then strikes completely.
Your BIANCO high performance mixer has a thermal protection which ensures that the device does not overheat. Please take frequent breaks so that it can cool down. If the overheating protection is active, please wait 45 minutes. After that time, your BIANCO high performance mixer is ready to use as usual.

Instructions for general preparation

Almonds, walnuts, sunflower seeds and seeds are crushed in the blender, but there will be no creamy mush.

Add wise neutral edible oil by tablespoons, until the knife have a grip again and a creamy consistency develops. It often helps to stir the nut mixture with the tamper. During long-term preparation of nut mush, a heating must be expected because of the frictional effects. You should make sure that the mass in the mixing container is not heated above 42 °C due to raw food criteria where no trans fats are allowed. You can check this easily with the BIANCO tamper T42L (see operating the tamper on page 17). Please pause while preparation to cool down the puree, as well as the device.

Note *Current recipes can be found on our website at www.bianco-power.com.*

Recipes to try - green Smoothies

Sweet Apple Smoothie

You will need:

- 1 ripe banana (without skin)
- 2 hands of baby spinach
- leaves of a carrot
- 2 sweet apples
- 4 kohlrabi leaves
- 500 ml of fresh water

Preparation
Peel the banana, divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root, the seeds should be used with. Wash the baby spinach briefly. Give all ingredients into mixing container and add the water. Now start the programme "Vegetables". Done!

Enjoy!

Green Power Smoothie

You will need:

- 1 banana
- 1 apple or mango
- 1 handfull of chard or spinach
- ½ tbsp. of oil (coconut oil)
- 100 ml of apple juice
- 100 ml of fresh water

Preparation
Peel banana, dividethe appleremove the stem and the blossom root. Remove stone of mango. Wash chard or spinach briefly.

Put all ingredients in the blender and start the programme "Vegetable". Done!

Enjoy!

Sweet Cherry Smoothie

You will need:

- 1 mango
- 14 cherries
- 2 nectarines
- 250 g of lamb's lettuce
- ½ bunch parsley
- ½ peeled lemon
- 500 ml of fresh water

Preparation
Remove stone of mango, cherries and nectarines, wash the lettuce short, peel the skin of the lemon with a vegetable peeler.

Put all ingredients in the blender and start the "Vegetable". Done!

Enjoy!

Recipes to try – Green sauce, Tomato sauce and Hummus

Green Sauce

You will need:

- Some fresh lettuce leaves
- celery with green leaves
- 1 tbsp. of tomato paste
- 2 tbsp. of olive oil
- 2 tbsp. of fresh lemon juice
- 2 tbsp. of fresh water
- Salt and pepper

Preparation
Put all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce". Done!

This green sauce goes perfectly with pancakes, noodles, fresh potatoes, and much more.

Enjoy!

Tomato Sauce

You will need:

- 7 medium tomatoes
- 2 small shallots
- 8 fresh basil leaves
- 1 tbsp. of agave syrup
- 2 tbsp. of olive oil
- fresh parsley, chili
- Salt and pepper

Preparation
Place all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce". Add the tomato sauce with salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Hummus

You will need:

- 250 g of chickpeas (from the can)
- 1 tbsp. of tahini (sesame paste)
- 4 tbsp. of olive oil
- juice of one fresh lemon
- some garlic
- ½ tbsp. of cumin
- Salt and pepper

Preparation
Place all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce". Add hummus with salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Recipes to try - Tomato Soup, Asparagus Soup and Cauliflower Soup

Tomato Soup

You will need:

- 500 g of tomatoes
- 1 red bell pepper
- 2 oranges
- 60 g of cashew nuts
- 2-4 basil leaves
- Sea salt and black pepper

Preparation
Put the ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Bisque". Add the soup with some sea salt and black pepper to taste. Done!

Enjoy!

Asparagus Soup

You will need:

- 60 g of almonds
- 300 g of peeled white asparagus
- 1 small spring onion
- ½ banana (without shell)
- 250 ml of fresh water
- juice of half a lemon
- 1 tbsp. of organic lemon peel
- sea salt
- freshly ground white pepper
- 4 tbsp. of watercress

Preparation
Fill the almonds in the BIANCO mixing container and start the programme "Nuts".

Add all ingredients to the ground almonds and start the programme "Bisque". After 8 minutes, your soup is ready.

Add salt and pepper to taste before serving sprinkled with cress.

Enjoy!

Cauliflower Soup

You will need:

- 1 small spring onion
- 1 clove of garlic
- ½ cauliflower
- 300 ml of fresh water
- 1 ripe avocado (without shell)
- 3 tbsp. of lemon juice
- 3 tbsp. of chives
- sea salt
- freshly ground white pepper

Preparation
Peel spring onion and garlic, chop the cauliflower coarsely.

Fill onion, garlic and cauliflower in the BIANCO mixing container and start the programme "Nuts".

Now, add the fresh water and the avocado (without stone) in the blender and start the programme"Bisque".
Stir in the chives and add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Recipes to try – Cashew mush, Almond mush

Cashew mush

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- about 4 tbsp. of oil (sunflower oil or thistle oil)

Preparation
Put the cashews in the BIANCO mixing container, pour the oil in the mixing container and start programme "Nuts".

Then mix manuallyuntil a fine paste has been produced. This may take some time to complete. Done!

Enjoy!

Almond mush

You will need:

- 200 g of almonds
- 4 tbsp. of oil (almond oil or sunflower oil)

Preparation
Pour the almonds together with the oil in the mixing container and start the programme"Nuts".

Then mix manually until a fine paste has been been made. This may take some time to complete.

Enjoy!

"In the preperation of nut mush, you must press the nuts with the BIANCO stamper to the blades. In this process, there may be a higher temperature. Please have a couple of small breaks while mixing to allow the mush and the device to cool down. In case of overheating, the mixer automatically switches off. After about 45 minutes, it is ready for use again.

If the nuts are not finely ground enough add a little bit of oil."

Recipes to try – Apricot pudding, Lemon cream and Nut pudding

Apricot pudding

You will need:

- 1 large banana
- 400 g of apricots (pitted)
- 50 ml of milk
- 3 tbsp. of cane sugar
- 1 tbsp. of fresh lemon juice
- 1 tbsp. of carob flour
- 2 tbsp. of sliced almonds
- 2 lemon balm leaves

Preparation
Peel the banana and halve the apricots.

Put banana, apricots, milk, sugar and lemon juice in the BIANCO mixing container and start the programme "Nuts". Add carob flour and mix briefly with the Pulse button.

Cool the pudding thoroughly in the refrigerator. Before serving, garnish the pudding with almond flake and lemon balm.

Enjoy!

Lemon cream

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- 1 tbsp. abrasion of one lemon
- juice of one lemon
- 100 ml of of fresh water
- 5 tbsp. agave syrup

Preparation
Put all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce".

Put the lemon cream before serving in the refrigerator and allow to cool well.

Enjoy!

Nut pudding

You will need:

- 100 g of shelled walnuts
- 100 g of hazelnuts
- 100 g of almonds
- 2 large bananas
- 300 ml nut milk
- 4 tbsp. of cane sugar
- 1 pinch of sea salt
- 2 tbsp. ground cinnamon
- some ground vanilla bourbon

Preparation
Put the nuts in the blender and let the BIANCO shred them with programme "Nuts".

Peel the bananas and put them together with the other ingredients to the nut flour.

Now, start the programme "Sauce" to blend all ingredients. Fill the finished walnut pudding in a bowl. cool it before serving.

Enjoy!

Recipes to try - Cashew milk, Almondmilk and Hemp milk

Cashew milk

You will need:

- 100 g of cashew nuts
- 1 L of fresh water
- Salt or sweetener

Preparation
Fill the cashew nuts with the fresh water into the BIANCO mixing container. Start the programme "Sauce". Add the almond milk with a little sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Almond milk

You will need:

- 100 g of peeled almonds
- 500 ml of fresh water
- sweetener
- pinch of salt

Preparation
Put the ingredients in the blender and BIANCO start the programme "Sauce". TAdd the almond milk with a little sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Tip:
If you filter the milk after mixing it will become milder and lighter.

Hemp milk

You will need:

- 85 g of hemp seeds
- 500 ml of fresh water

or

- 50 g of peeled hemp seeds
- 750 ml of fresh water

Preparation
Fill the hemp seeds in the BIANCO mixing container and add the fresh water.

Now start the programme "Sauce". Done!

Enjoy!

Tip:
If you filter the milk after mixing, it will become milder and lighter.

Recipes to try - Tomato-, Peanut- and Zucchini dressing

Tomato dressing

You will need:

- 3 apricots
- 2 tomatoes
- 1 small spring onion
- 2 tbsp. of freshly squeezed lemon juice
- 1 dried chili pepper
- 1 tbsp. of sugar

Preparation
Remove the stones of the apricots. Now, put all the ingredients in the BIANCO mixing container and run the programme “Sauce”. Done.

Now add the dressing as desired with salt to taste.

Enjoy!

Peanut dressing

You will need:

- ½ red pepper
- 5 sprigs of parsley
- 100 g of peanuts
- juice of half a lemon
- Some finely grated lemon rind
- 100 ml of milk
- 1 tbsp. of agave syrup
- sea salt

Preparation
Remove seeds of the pepper, pluck parsley leaves off the sprig.

Put all ingredients in the mixing container and start the BIANCO programme “Sauce”. Add salt to taste. Done!

Enjoy!

Zucchini dressing

You will need:

- 1 small zucchini
- 1 clove of garlic
- 75 g ofpine nuts
- 4 basil leaves
- 70 ml of water
- 2 tbsp. of lemon juice
- sea salt
- freshly ground white pepper

Preparation
Peel the zucchini and the garlic. Put all ingredients in the BIANCO mixing container. Start the mixing process with the programme “sauce”.

Add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Recipes to try – Ice cream

Coconut raspberry ice cream

You will need:

- 200 g of frozen raspberries
- 100 g of cashew nuts
- 100-200 ml of solid coconut milk

Preparation
Put all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce".

You can add subsequently agave nectar or stevia, if the "ice" does not taste sweet enough.

Enjoy!

Pistachio ice cream

You will need:

- 3 small bananas
- 1 avocado
- 50 g of peeled green pistachios
- 3 dried dates
- ½ vanilla pod
- 2 tbsp. of Cashewmus
- 50 ml of cold nut milk
- 1 tbsp. of pumpkin seed oil

Preparation
Peel the bananas, peel the avocado and remove the stone. Freeze them in small pieces.

Add remaining ingredients with the frozen bananas and avocado to the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce". Done!

Enjoy!

Chocolate ice cream

You will need:

- 3 bananas
- 6 dried pitted dates
- 3 tbsp. of walnuts
- 2 tbsp. of cocoa powder
- 100 ml of milk nut
- 2 tbsp. of almond butter
- 3 tbsp. of chopped almonds

Preparation
Peel bananas and freeze them in small pieces.

Chop the almonds with programme "Nuts" coarsely and transfer them to a bowl.

Now enter the frozen banana pieces and remaining ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce".

Stir gently some chopped almonds to the ice cream.

Enjoy!

With these recipes, you have to work with the tamper T42L

Recipes to try – Fruit smoothies

Fruit Smoothie

You will need:

- ½ mango (without stone)
- ½ grapefruit
- ½ orange
- 1 medlar
- ½ pomegranate
- 500 ml of fresh water

Preparation
Use the pomegranate seeds only. Peel the orange with a vegetable peeler. Put the ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Smoothie". Done!

Enjoy!

Pina Colada Smoothie

You will need:

- 200 g of pineapple
- 200 g of raw Coconut Butter
- 100 ml of fresh water

Preparation
Peel off, pineapple and add it to the other ingredients in the BIANCO mixing container. Use programme "Smoothie" for preparation. Done!

Enjoy!

Cold Chocolate smoothie

You will need:

- 3 bananas
- 500 ml of nut milk
- 5 tbsp. of agave syrup
- 5 tbsp. of cocoa powder
- 2 tbsp. of cocoa nibs (if available)
- 1 tbsp. of ground vanilla bourbon

Preparation
Peel the bananas and freeze them in small pieces. Then put these with the other ingredients in the mixing container and start the BIANCO programme "Smoothie". Done.!

Enjoy!

If you want to enjoy cold fruit smoothie,
you can reduce the amount of fresh water and add a few ice cubes.

Recipes to try – Soy and Sesame milk

Soy milk

You will need:

- 100 g of soy bean
- 1 L of fresh water
- sweetener

Preparation
Boil the beans for 1 hour. Fill only the soy beans with fresh water in the BIANCO mixing container. Start the programme "Soy Milk". Add a little sweetener to taste. Done!

Enjoy!

Sesame milk

You will need:

- 100 g of peeled sesame
- 10 pitted dates
- 1 banana
- juice of one orange
- 2 tbsp. of juice of lemon
- 600 ml of fresh water

Preparation
Add the sesame seeds with the remaining ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Soy Milk". Done!

Enjoy!

Technical Data

BIANCO diver

Voltage / Frequency	220 - 240 V / 50 Hz - 60 Hz
Power	1,680 Watt
Rotation	14,000 U/Min. (Phase 1) - up to 32,000 U/Min. (Phase H)
Electrical power	6.8 Amps
Volume of mixing container	2.0 Liters
Max. temperature	125 °C
Blade type and material	6 Stainless Steel Knife, HCS (Japan)
Control Panel	Touch buttons, 6 preset programmes, Start/Stop button, buttons for manual speed, pulse button, display with time, display, On/Off button
Safety functions (→ page 6)	Overheating protection, Overload protection and Sensor for the Mixing Container
Device dimensions	(h) 518 mm x (b) 168 mm x (t) 202 mm
Packaging dimensions	(h) 432 mm x (b) 307 mm x (t) 267 mm
Net weight	5 kg
Gross weight	6.6 kg
Certification / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Manufacturer's warranty	5 years for motor base, 2 years for mixing container 2 years for tamper (except battery)
Power consumption in energy saving mode	0.339 Watt

BIANCO T42L - Tamper with patented temperature gauge

Colour	Black
Measurement range	0 °C - 120 °C
Device dimensions	(h) 325 mm x (b) 82 mm
Packaging dimensions	(h) 362 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
Weight	0.16 kg
Manufacturer's warranty	2 Years
Max. temperature	125 °C
Power supply	Battery Type CR 2032

Disposal Note

The packaging protects the device from damage during transportation. The packaging materials have been chosen with consideration of the environment and the disposal and are therefore recyclable.

The return of the packaging to the material cycle reduces the generated waste and saves raw materials. Please dispose of not needed packaging materials at the collection facilities of the collection system “Green Point”

If possible, store the packaging during the warranty period, to be able to properly package the device in a warranty case.

Device and packaging must due of according to the local regulations for the disposal of electrical waste and packaging materials. If necessary inform yourself at your local waste management company

Do not dispose of electrical devices in household waste, please use the collection facilities of the community. Ask your municipal administration for the sites of the collection facilities. When electrical devices are disposed of without control, dangerous substances can reach the groundwater and also the food chain during corrosion as well as poison plants and animals for years.

Disposal of used batteries

Return of waste batteries free of charge

Batteries may not be disposed of with household waste. You are legally obliged to return used batteries so that a proper disposal can be guaranteed. You can leave batteries to a local waste management company or return to your nearest retail store. Even we, as a distributor of batteries are obliged to take back waste batteries. Our take-back obligation is unique to those batteries we carry or carried in our range as new batteries. Batteries like mentioned above, you can either sufficient stamped send back to us or submit for free to our shipping warehouse at the following address:

BIANCO GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Germany

Should you have further questions you can contact us via email, too: info@bianco-power.com.

Importance of the battery symbols

Batteries are marked with the symbol of a crossed out wheelie bin. This symbol indicates that batteries may not be disposed of with household waste. For batteries containing more than 0.0005 per cent of mercury, more than 0.002 percent cadmium or more than 0.004 percent lead, is located below the wheeled bin symbol is the chemical symbol of the pollutant used in each case - where "Cd" für Cadmium, "Pb "stands for lead, and" Hg "for mercury.

Index

Preset programmes 14

Standby Mode....13

Speed overview 16

On / Off button....12
Start-up your BIANCO diver....13
Energy Saving Mode....13

Speed setting....12
Speed level....16

Manual Mode 16

Programme Buttons....12
Pulse Mode 12

Cleaning of mixing container and lid....19
Cleaning the motor base 19

Sensor for mixing container....5
Start / Stop button....12

PULSE Button....12

Overheating Protection 5
Overload Protection 5

BIANCO Contact and Customer Service

Contact

BIANCO GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Germany

Telephone +49 221 50 80 80-0
Fax +49 221 50 80 80-10
Email info@bianco-power.com

Visit us on the Internet at www.bianco-power.com.

Customer service

BIANCO GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Germany

Telephone +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Email kundendienst@bianco-power.com

Copyright © Bianco GmbH & Co. KG, 2013